みんなの食育白書

－平成29年度－

家族と一緒に、
地域でみんなと、
食事を共にすることから始める食育。

農林水産省編

目　次

1　食育とは？・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　1

Topic!

2　食卓を囲み食事を共にすることから始める食育の環・・・　2

3　家庭での食育の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・　6

4　学校・保育所等での食育の推進・・・・・・・・・・・・　8

5　地域での食育の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・　12

（１）健全な食生活の実践・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　12
（２）農林漁業体験の促進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　14
（３）食品ロスの削減・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　15
（４）食文化の継承・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　16
（５）食育推進運動の展開・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・　17

6　参考ウェブサイト一覧・・・・・・・・・・・・・・・・　18

7　平成29年度食育白書・・・・・・・・・・・・・・・・・　19

1 食育とは？

● 食育ってなに？

様々な経験を通じて、「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てるものです。

もっと詳しく知りたいときは…

食育基本法
（平成17（2005）年施行）
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html

● 食育を推進する上での重点課題（2016～2020年度）は？

- 若い世代を中心とした食育の推進。
- 多様な暮らしに対応した食育の推進。
- 健康寿命の延伸につながる食育の推進。
- 食の循環や環境を意識した食育の推進。
- 食文化の継承に向けた食育の推進。

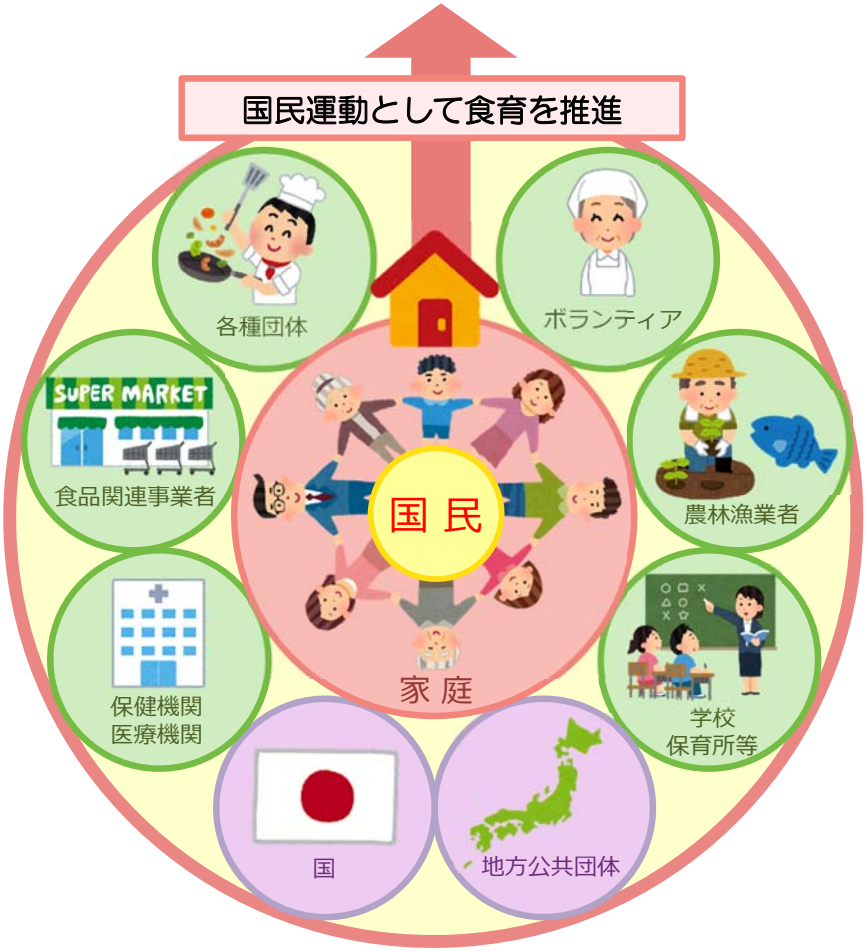
もっと詳しく知りたいときは…

第３次食育推進基本計画
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kannrennhou.html

● 食育はどのように推進しているの？

食育は、国、地方公共団体による取組とともに、地域においても、様々な関係者が連携・協働して国民運動として推進しています。

生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育む



Topic! 2

食卓を囲み食事を共にすることから始める食育の環

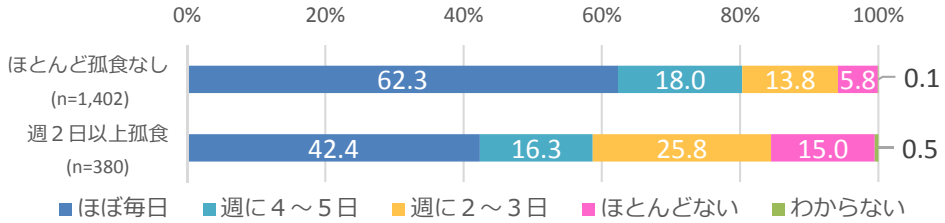
共食をすると良いことがある？

- 食卓を囲み食事を共にする「**共食（きょうしょく）**」の頻度が高い人は、食生活が良好な傾向があります。
- 共食の頻度が高い人は
  ①心の健康状態について、
  「気が散る・根気がないなどの精神的な自覚症状が少ない」
  ②食生活について、
  「ファストフードの利用が少ない」、
  「野菜や果物など健康的な食品の摂取頻度が高い」といった傾向があります。*1

*1會退友美、衛藤久美．共食行動と健康・栄養状態ならびに食物・栄養素摂取との関連
―国内文献データベースとハンドサーチを用いた文献レビュー―．日本健康教育学会誌．2015；23（4）：279-289.

- ほぼ毎日共食している人（ほとんど孤食がない人）は、孤食が週２日以上の人に比べ、食事のバランスが良い傾向があります。

孤食の状況別 主食・主菜・副菜を３つそろえて食べる頻度

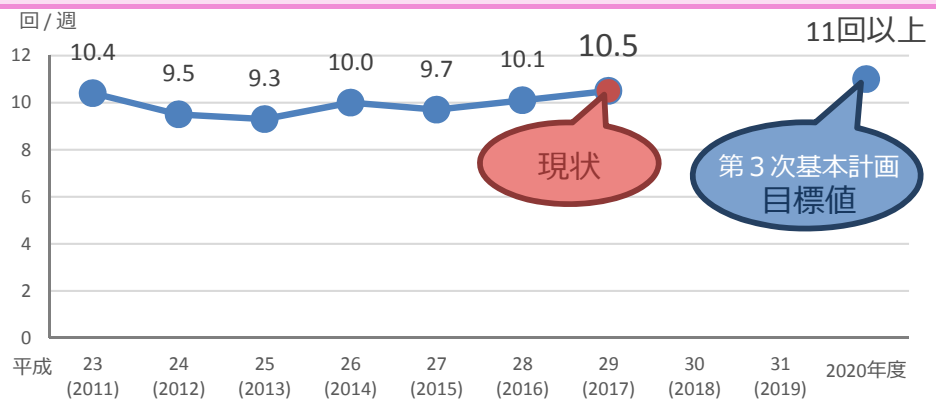


資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（平成29（2017）年11月実施）

家族との共食の状況は？

- **20～50歳代**では**３割強**が家族が一緒に食事をする時間を作ることが難しいと思うと回答しています。
- 家族と一緒に食事をすることが困難な理由として最も多いのは、**自分や家族の仕事の忙しさ**でした。
- 家族と共食するためには、**仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）**の推進が重要です。

朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数



資料：農林水産省（平成27（2015）年度までは内閣府）「食育に関する意識調査」

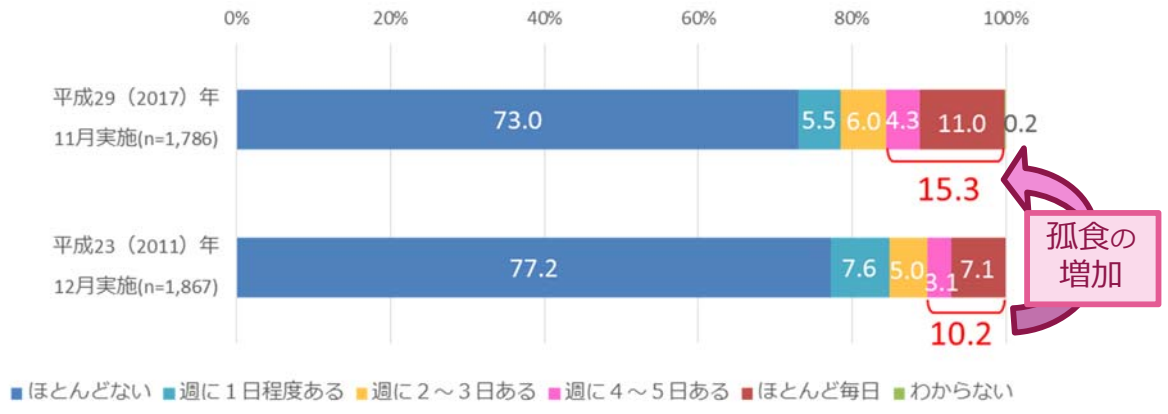
事例を知りたいときは…

平成29年度「食育白書」P12

● 孤食の現状は？

週の半分以上、一日の全ての食事を一人で食べている
「**孤食**」の人は**約15%**でした。

一日の全ての食事を一人で食べる頻度



資料：農林水産省（平成23(2011)年は内閣府）「食育に関する意識調査」

一日の全ての食事を一人で食べる感想（複数回答可）について、
最も多いのが、
「一人で食べたくないが、食事の時間や場所が合わないため、仕方ない」。
⇨ **35.5%**

次に多いのが、
「一人で食べたくないが、一緒に食べる人がいないため、仕方ない」。
⇨ **31.1%**

仕方なく「孤食」になってしまう背景には、
単独世帯や夫婦のみの世帯、ひとり親世帯の増加
といった**世帯構造の変化**があります。

65歳以上の**高齢者では一人暮らしの割合が増加**しています。

平成27（2015）年：男性高齢者の13.3%
女性高齢者の21.1%　が一人暮らし。

2040 年 推計：男性高齢者の20.8%
女性高齢者の24.5%　が一人暮らし。

● 様々な共食のかたち

家族と共食することは難しいけれども、
食を通じたコミュニケーション等を図りたい人にとって、
地域や職場等、所属するコミュニティを通じて、
様々な人と共食する機会を持つことが重要です。

事例

高齢者が仲間たちと食卓を囲むサロン活動

宮城県
特定非営利活動法人
ホームひなたぼっこ

- 高齢者の自立した生活を支援するために、
誰もが気軽に集える地域サロン活動を実施。
- 家に閉じこもりがちな高齢者が
外出するきっかけとなるように、
地域サロン「ひなたくらぶ」を開始。
- 男性にも参加してもらいやすくするため、
毎月１回、主に一人暮らしの高齢男性を
対象とした夕食会「おばんですサロン」を開催。

「ひなたくらぶ」
の様子

「おばんですサロン」
の様子

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P18

事例

生産者と連携して地産地消に取り組む子供食堂

長野県
特定非営利活動法人
NPOホットライン信州
・信州こども食堂
ネットワーク

- 長野県内の各地の子供食堂に対して、
フードバンクに寄付された食料品の配布等の支援や、
様々な情報発信を実施。
- 生鮮食品へのニーズが高いため、
個別生産者や地区農協から農産物の提供を受け、
生鮮食品のフードバンク活動を実施。
- 規格外の農産物等を
必要としている個人や子供食堂に配布。
- 生産者や関係団体と連携することで、
地場産物を多く使った食事を提供。
- 子供たちが生産者らから食に関する話を聴く機会も。

JA中野市が提供した
きのこに子供は大喜び

生産者の話
「命をいただく」
を聴く

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P29

事例

農業と食を通じて、多様な世代や暮らしの人々の居場所を作る「畑食堂」

島根県
特定非営利活動法人
眞知子農園

- 無農薬有機農法にこだわった野菜や果物の栽培と、子供や若者に対する学習支援や居場所作りの取組等を実施。
- 「畑食堂」には、様々な方が集まります。
- 農作業をして、畑で採れた野菜を使った昼食を皆で作った後は、様々な世代が共食。
- その日の農作業や料理の話、地域の昔の話など会話が弾みます。

農作業の様子

多世代が食卓を囲む昼食

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P31

コラム

子供食堂と連携した地域における食育の推進活動

- 子供が一人でも来られる無料又は安価で栄養のある食事を提供する子供食堂は、子供にとって**共食の貴重な場**であるとともに、**地域コミュニティの中での子供の居場所**となっています。
- 農林水産省では、地方自治体や地域における食育関係者が、食育推進の観点から、**子供食堂の活動の意義を理解**し、**適切な連携**が図られるよう、子供食堂と連携した地域における**食育の推進に関連する情報を整理**し、ホームページで公表。
- 子供食堂の現状・課題、**地域との連携状況**を取りまとめるとともに、地域が子供食堂と連携している**具体的な事例**を、課題や食育の取組ごとに整理した事例集を作成。

子供食堂と地域が連携して進める
食育活動事例集

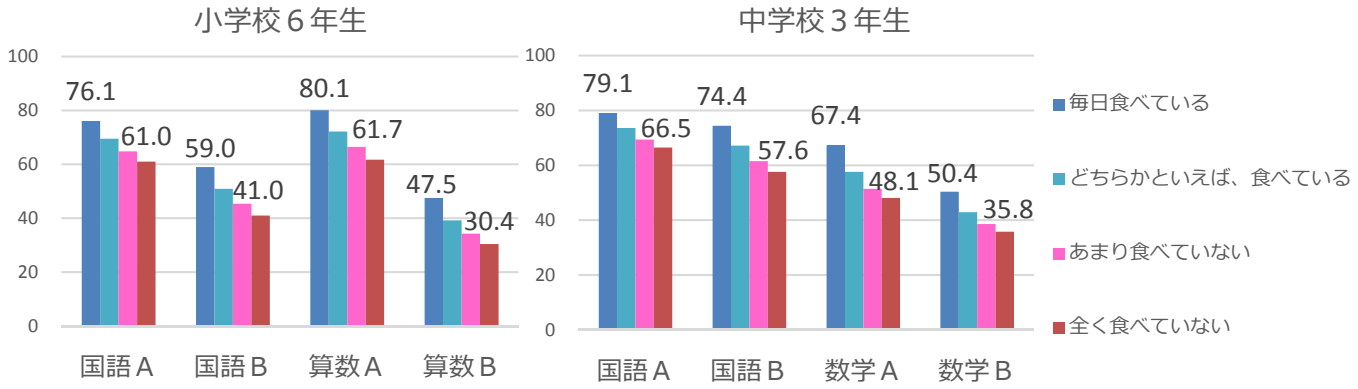
もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P28
→子供食堂と地域が連携して進める食育活動事例集
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kodomosyokudo.html

3 家庭での食育の推進

● 子供の基本的な生活習慣

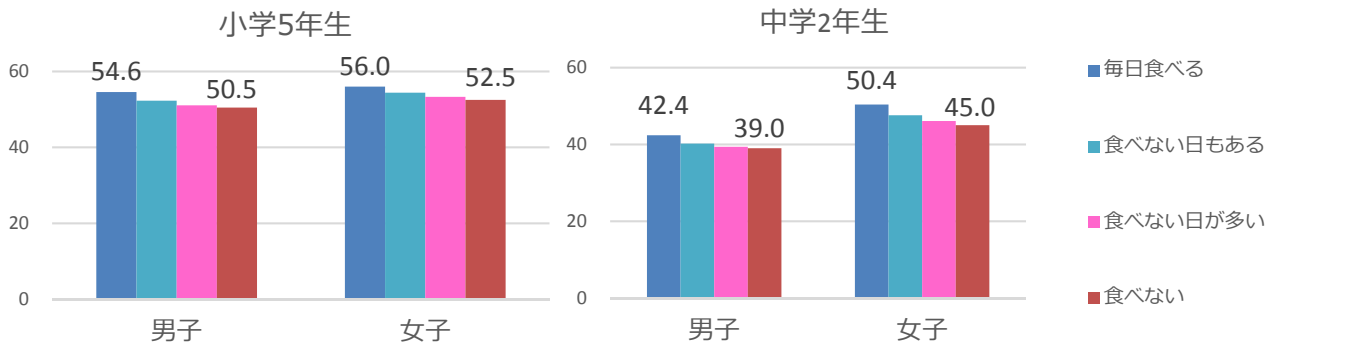
- 朝食を食べないことがある　**小学校６年生**は**13.1%**、**中学校３年生**は**17.3%** となっています。
  （文部科学省「全国学力・学習状況調査」（平成29（2017）年度））
- 毎日朝食を食べる子供ほど、学力調査の平均正答率が高い傾向にあります。
- 毎日朝食を食べる子供ほど、体力合計点が高い傾向にあります。

朝食摂取と学力調査の平均正答率との関係



資料：文部科学省「全国学力・学習状況調査」（平成29（2017）年度）

朝食の摂取状況と新体力テストの体力合計点との関係



資料：スポーツ庁「全国体力・運動能力、運動習慣等調査」（平成29（2017）年度）

- 「早寝早起き朝ごはん」全国協議会では、幼児期から「早寝早起き朝ごはん」を始めとした規則正しい生活習慣について楽しみながら理解し、実践してもらうことを目的に、**絵本「にこにこげんきのおまじない」**を作成し、全国の図書館等に配布しました。

絵本「にこにこげんきのおまじない」
©やなせスタジオ

● 保護者に対する食育

男性が家事や育児に参画し、家族が食卓を囲んで共に食事をとりながらコミュニケーションを図る共食の推進が期待されます。

コラム 「“おとう飯(はん)”始めよう」キャンペーン

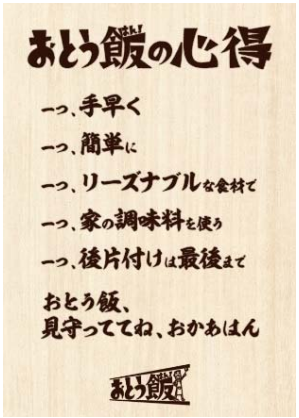
内閣府男女共同参画局では、
男性の家事・育児参加応援事業の新たな取組として、
平成29（2017）年度から
「“おとう飯”始めよう」キャンペーンを開始。

料理に対するハードルを下げることで、料理への参画を促進し、
男性の家事・育児等への参画時間を拡大することが目的。

飲食店での調理経験が豊富な
よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属の
お笑いコンビ・イシバシハザマの石橋尊久さんを
「おとう飯大使」に任命し、
家事や育児等に関する様々な行事・機会等を活用して
キャンペーンを展開。

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」p14

「“おとう飯”始めよう」
キャンペーンロゴマーク



“おとう飯”の心得

事例 お父さんとお子さんで作る父の日特製ピザ

神奈川県
平塚市

「父の日」のクッキング講座
「お父さんとお子さんで作る 父の日特製ピザ」を
平成26（2014）年度から開催。

試食の時間に小学生に向けた食育講話を実施し、
小学生が別室で「父の日」の
メッセージカードを作成している最中には、
お父さんに向けた「共食」、
「栄養バランスに配慮した食生活」などの食育講話も実施。

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P45

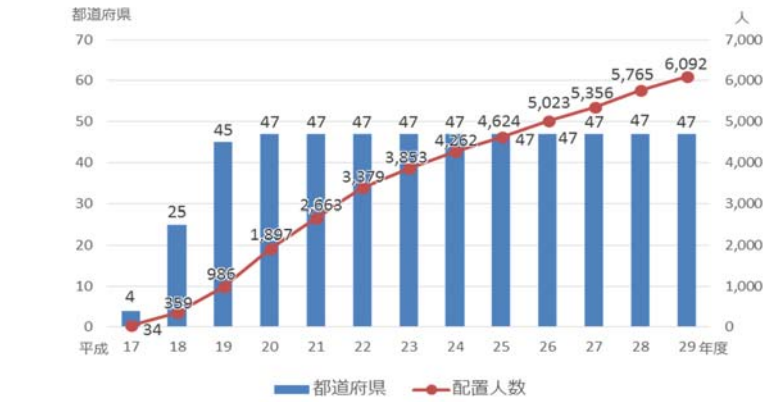
クッキングの様子

4 学校・保育所等での食育の推進

● 学校における食育

- 学校給食を活用しつつ、給食の時間を始め、
各教科、道徳、総合的な学習の時間、特別活動における食に関する指導を
中心として行われています。
- **栄養教諭**を中心に、全教職員が共通理解の下に
連携・協力しつつ指導を展開することが重要です。
- 公立小・中学校等の**栄養教諭**は、
全都道府県で**6,092人**が配置されています。

公立学校栄養教諭の配置状況



資料：平成27（2015）年度まで、
文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 調べ（各年度４月１日現在）、
平成28（2016）年度以降、文部科学省「学校基本調査」（各年度５月１日現在）

栄養教諭とは？

- 児童生徒等の
「栄養の指導及び管理をつかさどる」
教員。
- その専門性を生かし、
食に関する指導の全体計画作成や
実践等での中心的な役割や、
学校給食の栄養管理や
衛生管理等を担うとともに、
学校内における
教職員間及び家庭や地域との
連携・調整において
要としての役割を果たします。

事例 つながる食育推進事業を活用した取組

徳島県
三好市立辻小学校

- 学校・家庭・地域が双方向でつながり、
三者協働で子供の生きる力を育む食育を実践。
- 子供に対しては、学校給食をモデルに、
栄養バランスを考えて料理を選択する必要性について、
担任、栄養教諭、養護教諭が連携して授業を実施。
- 保護者に対しても、保護者が参画して作成した
食育通信を各家庭に配付するほか、
郷土料理の調理などの様々な親子体験学習プログラムを実施。
- 親子調理実習や食育教材の製作等に際しては、
学校支援ボランティアの支援を得るなど地域とも連携。
- これらの取組により、
子供の家庭における栄養バランスを考えた食事摂取や食事マナーの向上等、
行動面での変容が見られました。

親子調理
「すだちゼリー」の様子

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P49

学校給食

- 学校給食は、
  全小学校数の**99.2%**、全中学校数の**89.0%**で実施しています。
  （文部科学省「学校給食実施状況調査」（平成28（2016）年度））
- 栄養バランスのとれた食事を提供することにより、
  子供の健康の保持増進を図るために実施しています。
- 食に関する指導を効果的に進めるために、
  給食の時間はもとより、
  各教科や特別活動、総合的な学習の時間等における教材としても
  活用することができるものであり、大きな教育的意義を有しています。
- 地場産物を学校給食に活用し、
  食に関する指導の教材として用いることにより、
  子供が、より身近に、実感を持って
  地域の食や食文化等について理解を深め、
  食料の生産、流通に関わる人々に対する
  感謝の気持ちを抱くことができます。

事例 出前授業「魚には骨がある～魚を丸ごと知って食べよう～」

一般財団法人 水産物市場改善協会

- 築地市場内に本拠を置く一般財団法人水産物市場改善協会は、
  小中学校での出前授業「魚には骨がある～魚を丸ごと知って食べよう～」
  をはじめとした食育活動を行っています。
- この出前授業は、魚の骨はどんな形をしているか、
  どの骨に注意すれば良いかを理解することで、
  魚を上手においしく食べる方法を身に付けてもらうことが目的。
- 児童・生徒たちは、
  魚の構造・マアジの塩焼きの上手な食べ方と
  箸の上手な使い方について教わった上で、
  給食で提供されたマアジの塩焼きを実際に食べ、
  授業で学んだことを実践。

アジの塩焼きの食べ方を説明

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P132

● 保育所における食育

保育所における食育活動
（食べ物とからだの関係について）

- 保育所における食育は、「保育所保育指針」において、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標としています。
- そして、子供が毎日の生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子供に成長していくこと等に留意して実施しなければならないとしています。

保育所における
地域の親子に対する食育活動

● 幼稚園における食育

- 幼稚園における食育は、平成30（2018）年度から実施される新しい「幼稚園教育要領」において、「先生や友達と食べることを楽しみ、食べ物への興味や関心をもつ」ことが示されています。

● 認定こども園における食育

- 認定こども園における食育は、「幼保連携型認定こども園教育・保育要領」に基づき、各園において食育の計画を策定し、教育・保育活動の一環として計画的に行うこととされています。

事例 自然に触れる体験を通して興味の芽を育てる「これ、おちゃになる？」

島根県 津和野町立 畑迫（はたがさこ）保育園

- 自然豊かな地域特性を活かし、子供たちの「やってみたい」、「食べてみたい」という思いや、子供の感性や表現力を育む食育活動を行っています。
- 散歩に出かけ、「この葉っぱ、お茶になる？」と、色々な葉っぱに目を向け、保育所に持ち帰り、お茶の葉として適するのかを図鑑や絵本で確認し、お茶作りに挑戦。
- それぞれの葉っぱで作ったお茶が出来上がると、飲み比べをして、素材の違いを味わいます。
- 自分たちで作ったお茶と桜餅で地域の人達とお茶会も。
- 「協力してやり遂げる嬉しさ」、「相手を思って何かに取り組む楽しさ」などの気持ちを育むことができました。

お茶作り

子供達が作ったお茶
とお菓子を配る様子

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P57

事例　身近な自然や伝統に親しみながら食への興味や関心を高めている取組

長野県
木曽町立
木曽幼稚園

- 日頃から、園庭で育つ果実など
身近な自然に親しみながら食べる楽しさを味わい、
食べ物への興味や関心を育んでいます。
- ４月には、全園児で散歩をしながらヨモギを摘み、
職員が下ごしらえをした上で
年長児がヨモギ団子を作ります。
- 団子をひとつひとつ丁寧に丸めながら
じっくりと五感を働かせて作り、年中児、年少児と
ともにできたてのヨモギ団子のおいしさを味わっています。
- 年間を通して地域の高齢者との交流をしており、
６月には郷土食である「ほう葉巻き」作り。
- 高齢者の方々と和やかで楽しいひとときを
共有しながら、地域に伝わる食文化にも親しんでいます。
- 食への感謝やそれらを提供してくれる周りの人々に対する
感謝の気持ちが育っています。

ヨモギ摘みの様子

郷土食「ほうき葉巻き」
作りの様子

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P58

事例　地域で取り組む「いきなり団子」プロジェクトの取組

熊本県
幼保連携型認定こども園
山東こども園

- 園舎の中で給食室とランチルームを中央部に配置し、
料理する音や匂いを感じながら生活。
- ランチルームではバイキング方式で食事を提供し、
自分で食べる量を決定して自分で給仕するほか、
食卓を選んだり、色や形、味を選ぶ
セレクトメニューを取り入れたりして園児自身が決定。
- 熊本県の郷土料理のいきなり団子（だご）作りでは、
材料である小麦、さつまいも、小豆を園の農園で栽培し収穫。
- サトウキビを植えて、搾って煮詰めて黒砂糖を
作るとともに、塩を作るために海に出かけて塩水を
大釜で煮詰めて持ち帰り、保育室で自然に結晶化。
- 小豆で餡を練りいきなり団子を完成させ、
保護者を招待するお茶会でのお菓子として提供。

バイキングの様子

海で塩を焼く様子

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P59

5 地域での食育の推進

（1）健全な食生活の実践

●「食生活指針」とは？

国民の健康の増進、
生活の質（ＱＯＬ）の向上及び食料の安定供給の確保を図るための指針です。

食生活指針

○ 食事を楽しみましょう。
○ １日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
○ 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
○ 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
○ ごはんなどの穀類をしっかりと。
○ 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
○ 食塩は控えめに、脂肪は質と量を考えて。
○ 日本の食文化や地域の産物を活かし、郷土の味の継承を。
○ 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
○「食」に関する理解を深め、食生活を見直してみましょう。

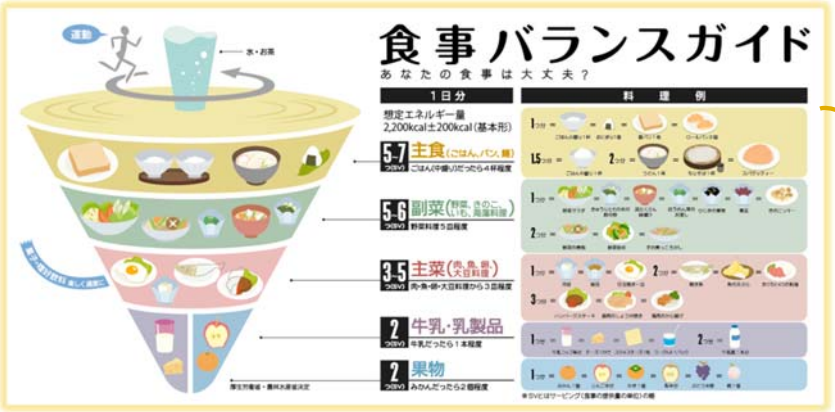
（平成12（2000）年３月文部省・厚生省・農林水産省決定、平成28（2016）年６月一部改正）

もっと詳しく知りたいときは…
○食生活指針
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shishinn.html
○平成29年度「食育白書」P60

●「食事バランスガイド」とは？

平成17（2005）年に厚生労働省と農林水産省が
「食生活指針」を具体的な行動に結びつけるものとして作成しました。

１日に、「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを考える際の
参考となるように、食事の望ましい組合せとおおよその量を
イラストで分かりやすく示したものです。



◀ 地方公共団体におけるヘルシーメニューの普及啓発や栄養成分の表示など、地域の特性に応じた食環境の整備において活用されています。

もっと詳しく知りたいときは…
○食事バランスガイド
http://www.maff.go.jp/j/balance_guide/
○平成29年度「食育白書」P60

「日本型食生活」とは？

ごはんを中心に魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類、果物、茶といった多様な副食等を組み合わせて食べる、栄養バランスに優れた食生活をいいます。

事例 若者向け「富山型食生活」の実践の推進に関する取組

富山県
富山県食育推進会議

- 富山米と新鮮な魚介、野菜、肉などをバランスよく食べる「富山型食生活」を普及啓発するとともに、旬の地場産食材の活用や優れた食文化・郷土料理の継承につなげる活動を展開。
- 若い世代や子育て世代を対象に、各市町村で富山に古くから伝わる郷土料理、若者向けの料理などの調理講習会を開催。
- 地場産食材を使用した手軽で栄養バランスのとれた若者向けヘルシー丼レシピを一般から募集し、優秀作品によるレシピ集を作成してイベントや研修会などで配布。

調理講習会の様子（富山市）

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P74

企業や生産者団体と連携した普及啓発

厚生労働省では毎年９月に食生活改善普及運動を展開しており、「食事をおいしく、バランスよく」を基本テーマに、野菜摂取量を350ｇ以上にすることを目標とした「毎日プラス１皿の野菜」、「おいしく減塩１日マイナス２ｇ」に加え、「毎日のくらしにwithミルク」にも焦点を当て、自治体や企業とともに全国的な運動を実施しました。

プラス１皿マーク

withミルクマーク

マイナス２ｇマーク

農林水産省では、生産者団体と協力し**「毎日くだもの200グラム運動」**による家庭や学校給食等における果物の摂取を促進しています。

「毎日くだもの200グラム運動」ロゴマーク

事例 企業と協働した食生活改善普及運動の取組

北海道
函館市
保健福祉部健康増進課

- 平成29（2017）年度食生活改善普及運動の取組として、「毎日プラス１皿の野菜」キャンペーンを実施。
- 70g以上の野菜が使われている飲食店のメニューを登録してもらい、市のホームページで紹介。
- コンビニやスーパー等では、市の食育推進キャラクターをデザインした野菜普及啓発のポップを貼付してもらい、“もっと野菜を食べよう”を推進。
- 市内の書店で健康づくりイベントを開催し、楽しみながら健康について関心を持てるように、健康に関するクイズラリーや各種測定等を実施。

野菜普及啓発のポップ

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P78

（2）農林漁業体験の促進

- 農林漁業体験とは、自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者が
  生産現場等に消費者を招き、一連の農作業等の体験機会を提供する取組です。
- 自然の恩恵を感じ、食に関わる人々の活動の重要性と
  地域農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上など、
  様々な効果が期待されます。
- 農林水産省は、これら農林漁業体験の取組を広く普及するため、
  補助事業による教育ファーム等農林漁業体験活動への支援のほか、
  どこでどのような体験ができるかについて、情報を一元化した
  教育ファーム・データベースの提供等を行っています。

事例　農業高校の生徒が、地域の子供たちに農業体験を提供

北海道 中標津（なかしべつ）農業高等学校

- 北海道中標津（なかしべつ）町計根別（けねべつ）地区の中標津（なかしべつ）農業高等学校では、
  平成18（2006）年から、校内の農場に地元の幼稚園児・小学生・中学生を迎え、
  高校生が先生役となり農業体験等を提供する「計根別（けねべつ）食育学校」を開催。
- 子供の発達段階に応じて高校生が体験内容を企画し、
  野菜の栽培・収穫、牛の搾乳、ソーセージの製造などの多彩な体験を提供。

例えば、

- 幼稚園児には、
  たくさん土に触れて楽しむことができる
  ジャガイモの植付け・収穫の体験を提供。

ジャガイモの収穫体験（幼稚園児）

- 小学生には、
  野菜の成長を算数で学んだ
  折れ線グラフで記録するなど、
  授業内容と関連付けた体験を提供。
- 中学生には、
  ソーセージ製造の一連の作業を通じ、
  「命をいただく」ことの重さを感じられるような内容。

肉の加工体験（中学生）

- 教える側の高校生にとっても、
  子供たちに作物の栽培、食育の意義などを教えることで、
  自らも食と命の大切さを学び、
  農業や食育への理解を深める機会になっています。
- 開校から10年を超え、「計根別（けねべつ）食育学校」に参加していた子供たちが成長して、
  中標津（なかしべつ）農業高等学校に入学し、次は先生役として、
  地域の子供たちに農業体験を提供するという良い循環も。

もっと詳しく知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」P103

（３）食品ロスの削減

- 我が国の平成28（2016）年度の食料自給率は、
  カロリーベースで**38%**、生産額ベースで**67%**です。
- 食料及び飼料等の生産資材の多くを
  海外からの輸入に頼っている一方で、我が国では、
  本来食べられるにもかかわらず廃棄されている**食品ロス**が、
  平成26（2014）年度の推計で**621万トン**（事業系：339万トン、家庭系：282万トン）
  発生しています。
- **フードバンク活動**を行う団体に、
  食品関連事業者等が安心して食品の提供を行える環境を整えるために、
  フードバンク衛生管理講習会やフードバンク活用促進セミナーを開催しました。
- 平成29（2017）年10月に、**「30・10運動」**を積極的に推進している
  長野県松本市において、
  食品ロス削減に関わる様々な関係者が一堂に会し、
  フードチェーン全体で削減していくことの必要性を
  日本全国に発信することを目的に、
  「第１回食品ロス削減全国大会」を開催しました。

第１回「食品ロス削減全国大会」の様子
（長野県松本市）

フードバンク活動とは？

生産・流通・消費などの過程で発生する
未利用食品を食品企業や
生産現場などからの寄付を受けて、
必要としている人や施設等に提供する活動。

「30・10運動」とは？

会話やお酒に集中してしまいがちな
会食や宴会での食べ残しを減らすため、
乾杯後の30分間とお開き前の10分間は
席について料理を楽しもうという取組。

コラム　映画「０円キッチン」とのタイアップによる食品ロス削減のための親しみやすい情報発信

農林水産省では、平成29（2017）年７月から
映画「０円キッチン」とのタイアップにより、
「食べものに、もったいないを、もういちど。」を
キャッチフレーズに、
食べ物を大切にすることの大切さについて情報発信。

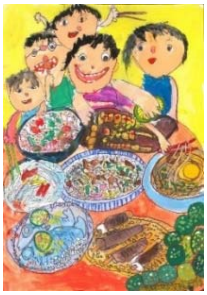
食べものに、もったいないを、もういちど。

もっと詳しく知りたいときは…
→映画「0円キッチン」とのタイアップについて
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html

→平成29年度「食育白書」P113

（4）食文化の継承

- 食文化を大切にし、次の世代への継承を図るために、
  食育ボランティア、専門調理師等が、地域において様々な活動を行っています。
- 農林水産省では、地域において市町村や民間団体、JA、生協等が、
  子供達や子育て世代を始めとする消費者を対象に実施する
  地域の食文化や地場産物等への関心を高める取組を推進しています。
- 平成29（2017）年度には、小学生を対象として、
  和食に関するお絵かきや和食文化の知識と技を競うイベント
  「第２回全国子ども和食王選手権」を開催しました。
- さらに、**行政栄養士向け**に
  和食文化をテーマとした食育活動を実施するための研修会や、
  妊婦や子育て中の母親・父親を対象として、
  普段の子育ての中に和食文化を取り入れるための
  食育講座を実施するとともに、
  スマートフォン向けの情報発信を行いました。



「第２回全国子ども和食王選手権」
【和食お絵かき部門】総合金賞
「とくしまのきょうどりょうりいただきます」
酒田市立松原小学校
2年生　岩野　遼也　さん

事例 だしで味わう和食の日

一般社団法人 和食文化国民会議

- 平成27（2015）年から、全国の小・中学校、保育所等を対象として、
  和食給食を推進する「だしで味わう和食の日」という企画を実施。
- 11月24日の「和食の日」を中心に、給食に和食を提供することで
  日本の食文化である「和食」とは何かを考えるきっかけに。
- 平成29（2017）年度は全国で約6,500校、児童・生徒等約157万3,000人が参加。
- 参加校では、旬の多彩な食材を使用したみそ汁や、
  地域の食材を取り入れたけんちん汁、郷土料理ののっぺい汁など、
  「だし」のうま味が感じられる給食を提供。
- 和食をテーマにした食育授業も実施し、
  だしについての話をするほか、触る、味わうなどの体験を実施。

食育授業の様子

もっと詳しく知りたいときは...
→平成29年度「食育白書」P122

明治時代の食育

- 明治31（1898）年に「食物養生法」を著した石塚左玄は、
  体育、智育、才育の基本となるものとして
  食育の重要性に言及しています。
- 明治36（1903）年に「食道楽」を著した村井弦齋は、
  「小児には徳育よりも智育よりも体育よりも食育が先き」と
  食育の大切さを指摘しました。

石塚左玄著「食物養生法」内表紙
資料：国立国会図書館所蔵

（５）食育推進運動の展開

食育の取組が全国で展開していくことを目的として、
「食育活動表彰」を新たに実施し、その他にも各種の表彰を実施しました。

第１回 食育活動表彰 受賞事例

熊本県立大学*1

○ 大学内に食育・健康プロジェクト推進委員会を設置し、
「食育・健康ビジョン」を掲げ、人材育成、研究開発、
拠点形成の３つのアクションそれぞれで
具体的なプログラムを実行。
県、市町村、農協、漁協、学食業者、農業系高校等の
多彩な連携で、「食育」「健康増進」「地域づくり」
「地産地消」等に寄与する取組を実施。

「食育の日」現地学習

食生活改善推進委員　横川照子さん*2

○ 食育寸劇劇団「チャンチキ一座」で
生活習慣の改善やがん予防をテーマに出張公演。
「内食グランプリ」、
「男性食生活改善推進員による 家庭自慢料理コンテスト」
など、市民参加型の活動を展開。
地域の生産者と連携した農作業体験等の活動で、
若い世代の食への感謝と理解を深める。

電車内での食育活動の様子

食育プログラム開発チーム　食育戦隊ゴハンジャー（山口県立大学）*3

○ 三色食品群をイメージしたキャラクター
「食育戦隊ゴハンジャー」や
五感を用いて実際に体験できるように工夫した
オリジナル教材を用いて、
学校やスーパーマーケット等、
子ども達の生活の場へ出向き、
楽しみながら食について学べる食育活動を実施。

食育戦隊ゴハンジャー

もっと詳しく知りたいときは…
平成29年度「食育白書」*1…P65　*2…P83　*3…P84

その他の受賞事例を知りたいときは…
「第1回食育活動表彰事例集」
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/1st.html

6 参考ウェブサイト一覧

各省の食育に関する取組

食育の推進 （農林水産省）	http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/index.html
学校における食育の推進・学校給食の充実 （文部科学省）	http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/
栄養・食育対策 （厚生労働省）	http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/index.html

食品安全関連

食品安全委員会 （食品安全委員会）	http://www.fsc.go.jp/
食中毒 （厚生労働省）	http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html
安全で健やかな食生活を送るために （農林水産省）	http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html
食品安全に関する総合情報サイト （消費者庁）	http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/

調査関連

食育に関する意識調査 （農林水産省）	http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki.html
食生活及び農林漁業体験に関する調査 （農林水産省）	http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taiken_tyosa/jissen-datesyu.html
国民健康・栄養調査 （厚生労働省）	http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html
子どもの健康と環境に関する全国調査 （エコチル調査） （環境省）	http://www.env.go.jp/chemi/ceh/index.html

その他白書掲載ウェブサイトを知りたいときは…
→平成29年度「食育白書」参考４「掲載ウェブサイト一覧」（P206～P210）

7 平成２９年度 食育白書

食育白書は、毎年政府が講じた施策や食育に関する事例について、取りまとめている報告書です。是非本文も御覧ください。

平成29年度「食育白書」掲載ページはこちら ➡

⬇御関心のある部分のみでも御覧いただけます。

はじめに

食育推進施策の基本的枠組み P１～P３

第１部　食育推進施策をめぐる状況
特集　多様な暮らしに対応した食育の推進
～食卓を囲み食事を共にすることから始める食育の環～

１．第３次食育推進基本計画における位置付け
２．家族と一緒に食べる食事の状況と取組　P５～P15
３．一日の全ての食事を一人で食べている「孤食」の状況
４．地域等において、みんなで一緒に食べる食事の状況と取組　P16～P33

第２部　食育推進施策の具体的取組

第１章　家庭における食育の推進 P35～P45

第２章　学校、保育所等における食育の推進 P46～P59

第３章　地域における食育の推進　第１～４節 P60～P74　第５～７節 P75～P88

第４章　食育推進運動の展開　第１～２節 P90～P95　第３～４節 P96～P100

第５章　生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等 P102～P113

第６章　食文化の継承のための活動 P114～P132

第７章　食品の安全性・栄養等に関する情報提供の推進 P134～P147

第８章　調査、研究その他の施策の推進 P148～P157

第３部　食育推進施策の目標と現状に関する評価

食育推進施策の目標と現状に関する評価 P159～P174

お問合せ先

担　当：農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課 食育計画班
電　話：03-3502-8111（内線4578）
ＦＡＸ：03-6744-1974
Ｈ　Ｐ：http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/h29_index.html